

Sándwich de gofres con canónigo



🕒 30 minutos

📏 Fácil

👤 2 Personas

✓ INGREDIENTES

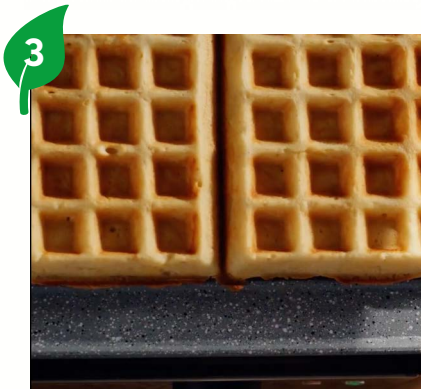
- 1 pack de canónigo
- 1 pack de manzana
- 1 pack de canónigo
- 15 g de mantequilla
- 1 huevo
- 1 cucharada de azúcar
- 80 g de harina
- 1 cucharadita de levadura
- Pimienta
- Sal
- 125 g de yogur griego
- 50 g de oveja curado rallado
- 50 g de queso crema
- 1 cucharada de mostaza de dijon
- 100 g de queso oveja en fetas
- 150 g de jamón de pato



En un cuenco vierte la mantequilla fundida, el huevo, el azúcar y mezcla hasta que se integren. Añade la harina tamizada, la levadura, una pizca de sal y pimienta.



Incorpora el yogur griego, el queso de oveja y remueve hasta formar una masa homogénea y deja reposar 10 minutos.



Unta la gofrera caliente con mantequilla y vierte un cucharón de masa y deja que se cocine unos 5 minutos. Retira y coloca sobre una



Para montar el sándwich, mezcla el queso crema con la mostaza y unta un gofre. Dispón unas lonchas de queso y unas láminas de manzana.



Añade unas lonchas de jamón de pato y termina con brotes de canónigo. Cierra el gofre con la otra tapa.

Productos de esta receta



Pack de canónigo y pack de manzana

